อนุสรณ์

เนื่องในงานฌาปนกิจศพ

คุณแม่เย็น ทองจัดทรัพย์

ณ ฌาปนสถาน กรมตำรวจ
(วัดตรีทศเทพ)

วันที่ ๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๑๖





สัพเพ สังขารา อนิจจา

ขอกราบขอบพระคุณแด่ท่านผู้มีเกียรติทุก ๆ ท่าน ที่ได้กรุณามาร่วมในงานฌาปนกิจศพคุณแม่ครั้งนี้ หากมีสิ่งใดขาดตกบกพร่อง ขอได้โปรดกรุณาประทานอภัยให้ด้วย

เจ้าภาพ



คุณแม่เย็น ทองจัดทรัพย์

ชาตะ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๔๔๓

มรณะ วันที่ ๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๑๕

ประวัติ
คุณแม่เย็น ทองจัดทรัพย์

ท่านเป็นบุตรคนเดียวของ นายแดง และ นางบุญมา บุญเจริญ เกิดเมื่อวันที่ ๕ เมษายน พุทธศักราช ๒๔๔๓ ณ บ้านเลขที่ ๒๐ คลองบางตะไน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดปทุมธานี

ชีวิตในเยาว์วัยของคุณแม่อาภัพมาก ท่านต้องกำพร้ามารดาตั้งแต่อายุเพียง ๓ ปีเศษ และต่อเมื่ออายุย่างเข้า ๗ ปี บิดาท่านก็ได้อุปสมบทเป็นพระภิกษุสงฆ์ บรรดาญาติผู้ใหญ่ของคุณแม่ จึงต้องเป็นผู้ให้ความอุปการะเลี้ยงดูคุณแม่ตลอดมา

พ.ศ. ๒๔๖๗ ได้ทำการสมรสกับคุณพ่อ (นายตุ้ม ทองจัดทรัพย์ ซึ่งได้ถึงแก่กรรม เมื่อ ๒๘ ก.ค. ๒๕๐๒) มีบุตรธิดาคือ :--

๑. นายพยนต์ ทองจัดทรัพย์ (ถึงแก่กรรม)

๒. นางสาวประยงค์ศรี ทองจัดทรัพย์

๓. นางสาวประยูร ทองจัดทรัพย์

๔. นางนิยม ทองจัดทรัพย์ (พุ่มแก้ว)

๕. นางพวงทิพย์ ทองจัดทรัพย์ (ไทยะจิตต์)

๖. นางสาวประไพ ทองจัดทรัพย์

๗. นางสาวสุวภีร์ ทองจัดทรัพย์

๘. นางนวลศรี ทองจัดทรัพย์ (บุลสถาพร)

๙. นายทัศน์ ทองจัดทรัพย์

คุณแม่เป็นผู้ที่มีจิตใจโอบอ้อมอารีและเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ต่อบรรดาญาติมิตรทั้งผู้ใหญ่และผู้น้อย ตลอดจนเพื่อนบ้านที่อยู่ใกล้เคียง

ท่านชอบทำบุญใส่บาตรทุก ๆ วัน พร้อมทั้งบริจาคทานเป็นกิจวัตรทุก ๆ คนที่ได้รู้จักท่านแล้ว จะต้องให้ความเคารพนับถือท่านเป็นอย่างดี ส่วนในด้านของสุขภาพท่านแข็งแรงดีมาก จนกระทั่งลูกหลานทุก ๆ คนมั่นใจกันว่าชีวิตของท่านคงจะมีบุญอยู่ได้อีกนาน ครั้นเมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๘ ท่านก็เริ่มป่วยเป็นฝีในกล้ามเนื้อที่สะโพก ท่านต้องนอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาลนานเกือบ ๓ เดือน โดยมิได้ลุกเดิน ต่อเมื่อรักษาแผลฝีจนหายสนิทดีแล้ว จึงเป็นโรค

อัมมะพาต และได้ถึงแก่มรณกรรม เมื่อวันที่ ๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๑๕ รวมอายุได้ ๗๒ ปี

ด้วยอำนาจอันศักดิ์สิทธิ์ แห่งคุณพระศรีรัตนตรัย ตลอดจนบุญกุศลใด ๆ ที่คุณแม่ของลูกได้เพียรสร้างและบำเพ็ญแล้วทั้งหมด ลูก ๆ พร้อมทั้งหลานทุกคน ขออัญเชิญให้มหากุศลอันเกิดจากผลบุญนั้น ๆ จงได้โปรดเป็นอานิจสงส์ปกแผ่ติดตามคุณแม่ "ผู้สู่สุขคติ" ไปยังสัมปรายภพด้วยเทอญ ฯ

พวงทิพย์ ไทยะจิตต์

บูชาพระคุณ

เนื่องด้วยลูกเปิ้ลเป็นหลานคนโต และคนแรกของคุณยาย จึงเป็นที่รักใคร่ทนุถนอมของคุณยายตั้งแต่เริ่มคลอดออกมาทีเดียว คุณแม่ในขณะนั้นอายุยังน้อย และไม่เคยมีบุตร ท่านจึงไม่สันทัดในการเลี้ยงดู ลูกเปิ้ลจึงต้องอยู่ในความดูแลประคับประคองของคุณยายตลอดเวลา ยิ่งในขณะที่ลูกเปิ้ลป่วยเจ็บไม่สะบายด้วยแล้ว คุณยายจะต้องอดหลับอดนอนเฝ้าพยาบาลลูกเปิ้ลอย่างไม่ยอมทอดทิ้งเป็นอันขาด คุณยายผู้มีพระเดชพระคุณของลูกเปิ้ล ซึ่งชาตินี้ลูกเปิ้ลไม่มีโอกาสที่จะได้ทดแทนพระคุณของคุณยายได้อีกต่อไปแล้ว ถึงแม้ว่าลูกเปิ้ลจะคิดถึงคุณยายสักเพียงใดก็ตาม ลูกเปิ้ลขอฝากความกตัญญูรู้พระคุณ อันเปรียบเสมือนกับดอกไม้ธูปเทียนสำหรับกราบไหว้บูชาคุณยายตราบชั่วนิรันดร์

แด่ "คุณยาย" ของหลาน

โอ้พระคุณของคุณยายมากมายนัก
สุดที่จักจำนรรจ์พรรณถึง
แต่นี้ต้องจากไปใจคนึง
หลานซาบซึ้งในหทัยไปนิรันดร์
เคยเลี้ยงดูอุ้มชูอยู่กับตัก
เคยฟูมฟักรักใคร่ใฝ่ถนอม
เคยป้อนข้าวป้อนน้ำตามทำนอง
เคยประคองกล่อมเห่ทุกเวลา
ขออำนาจบุญกุศลดลบันดาล
ดวงวิญญาณคุณยายสู่สวรรค์
สุขคติชั่วกาลนานกัปกัลป์
ทุกคืนวันหลานขอนึกระลึกคุณ

จากหลาน

แอปเปิ้ล (พิมพ์กมล ไทยะจิตต์)

คุณยายของหลาน

หลานซาบซึ้งในความรักของคุณยาย ตั้งแต่หลานเริ่มจดจำความได้ทีเดียว เพราะคุณยายเคยปรารภอยู่เสมอว่า อยากจะเอาหนู ๆ ไปอยู่กับคุณยายสักคนหนึ่ง แต่เนื่องด้วยคุณป้าไม่ยอมอนุญาตให้ เพราะเห็นว่าคุณยายชรามากแล้ว ไม่สมควรที่จะต้องเหน็ดเหนื่อย อยู่กับภาระของการเลี้ยงหลานอีกต่อไป แต่คุณยายของหลานก็ยังเฝ้าเป็นห่วงเป็นใยในทุก ๆ คนเสมอ ดังจะเห็นได้ว่าคุณยายต้องมาเยี่ยมหลานเป็นประจำ และบ่อยครั้งที่สุด

"ข่าวมรณกรรม" ของคุณยาย ที่คุณป้าเล็กพูดมาทางโทรศัพท์ ทำให้หลานต้องได้รับความเศร้าสะเทือนใจเป็นอย่างมาก ต่อจากนี้ไปหลานคงจะไม่มีคุณยายอันเป็นที่รักของหลานอีกแล้ว หลานเฝ้าคิดถึงคุณยายตลอดเวลา และหากว่าคุณยายของหลานจะมีญาณอันวิเศษ ก็คงจะสามารถทราบได้เป็นอย่างดีว่า หลานยังเฝ้าอาลัยในคุณยาย "ด้วยการกราบไหว้ระลึกถึงพระเดชพระคุณตลอดกาล"

ปุ๊ (พาทินี ไทยะจิตต์)

คุณยายของอ๊อด

อ๊อดยังจำได้ว่า วันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๑๕ เป็นวันที่อ๊อดต้องได้รับความเศร้าเสียใจเป็นอย่างมาก เพราะได้ทราบข่าวว่าคุณยายได้จากอ๊อดไปเสียแล้ว อ๊อดเฝ้าคิดถึงพระคุณของคุณยาย ซึ่งเคยได้เลี้ยงดูอ๊อดตลอดเวลา ต่อแต่นี้ไปอ๊อดคงไม่มีโอกาส ที่จะได้ ทดแทน พระเดช พระคุณ ของ คุณยาย เพราะเหตุว่าคุณยายได้ด่วนจากอ๊อดไปอย่างกระทันหัน แต่จะเอาอะไรแน่นอนกับชีวิตมนุษย์ และความไม่เที่ยงแท้ของสังขาร ดังพระธรรมคำสอนของพระพุทธองค์ที่มีอยู่ว่า"

"ชีวิต" เกิดมาเพื่อความแตกดับ

อ๊อด (อาทร ไทยะจิตต์)

ป. ๗ ข. บ้าน ๔

ภ.ป.ร. ราชวิทยาลัย

สามพราน

คุณยายของโอ๊ต

โอ๊ตยังเป็นเด็กมากเกินไป ไม่ค่อยจะเข้าใจอะไรนัก ตามความรู้สึกที่โอ๊ตเคยคิดก็มีอยู่ว่า คุณยายสิ้นชีวิตเสียแล้ว โอ๊ตคงจะไม่ได้เห็นหน้าคุณยายอีกต่อ ๆ ไป คุณยายคงจะไม่ทราบหรอกว่า โอ๊ตไม่อยากจะเห็นคุณยายต้องลงไปนอนอยู่ในหีบศพ และถูกเขานำเอาไปบรรจุไว้ที่วัด

โอ๊ต (อาวุธ ไทยะจิตต์)
ป. ๕. ข. คณะสราญรมณ์
วชิราวุธวิทยาลัย
ดุสิต

คำทำวัตรเช้า และ เย็น

คำบูชาพระรัตนตรัย

อะระหัง สัมมาสัมพุทโธ ภะคะวา,	พระผู้มีพระภาคเจ้า, เป็นพระอรหันต์ ดับเพลิงกิเลสเพลิงทุกข์สิ้นเชิง, ตรัสรู้ชอบได้โดยพระองค์เอง;
พุทธัง ภะคะวันตังอภิวาเทมิ.	ข้าพเจ้าอภิวาทพระผู้มีพระภาคเจ้า, ผู้รู้ ผู้ตื่น ผู้เบิกบาน.

(กราบ)

สวากขาโต ภะคะวะตา ธัมโม,	พระธรรม เป็นธรรมที่พระผู้มีพระภาคเจ้า ตรัสไว้ดีแล้ว;
ธัมมัง นะมัสสามิ.	ข้าพเจ้านมัสการพระธรรม.

(กราบ)

สุปะฏิปันโน ภะคะวะโต สาวะกะสังโฆ,	พระสงฆ์ สาวกของพระผู้มีพระภาคเจ้า ปฏิบัติดีแล้ว;
สังฆัง นะมามิ.	ข้าพเจ้านอบน้อมพระสงฆ์

(กราบ)

คำทำวัตรเช้า

ปุพพภาคนมการ

(หันทะ มะยัง พุทธัสสะ ภะคะวะโต
ปุพพะภาคะนะมะการัง กะโรมะ เส.)

นะโม ตัสสะ ภะคะวะโต, ขอนอบน้อมแด่พระผู้มีพระภาคเจ้า พระองค์นั้น;
อะระหะโต, ซึ่งเป็นผู้ไกลจากกิเลส;
สัมมาสัมพุทธัสสะ. ตรัสรู้ชอบได้โดยพระองค์เอง.

(๓ ครั้ง)

๑. พุทธาภิถุติ

(หันทะ มะยัง พุทธาภิถุติง กะโรมะ เส.)

โย โส ตะถาคะโต, พระตถาคตเจ้านั้น พระองค์ใด;
อะระหัง, เป็นผู้ไกลจากกิเลส;
สัมมาสัมพุทโธ, เป็นผู้ตรัสรู้ชอบได้โดยพระองค์เอง;
วิชชาจะระณะสัมปันโน, เป็นผู้ถึงพร้อมด้วยวิชชาและจรณะ;

สุคะโต,	เป็นผู้ไปแล้วด้วยดี;
โลกะวิทู,	เป็นผู้รู้โลกอย่างแจ่มแจ้ง;
อะนุตตะโร ปุริสะทัมมะสาระถิ,	เป็นผู้สามารถ ฝึกบุรุษ ที่สมควรฝึกได้อย่างไม่มีใครยิ่งกว่า;
สัตถา เทวะมะนุสสานัง,	เป็นครูผู้สอน ของเทวดาและมนุษย์ทั้งหลาย;
พุทโธ,	เป็นผู้รู้ ผู้ตื่น ผู้เบิกบานด้วยธรรม;
ภะคะวา,	เป็นผู้มีความจำเริญ จำแนกธรรมสั่งสอนสัตว์;
โยอิมัง โลกัง สะเทวะกัง สะมาระกัง สะพ๎รห๎มะกัง, สัสสะมะณะพ๎ราห๎มะณิง ปะชัง สะเทวะมะนุสสัง สะยัง อะภิญญา สัจฉิกัตวา ปะเวเทสิ,	พระผู้มีพระภาคเจ้าพระองค์ใด. ได้ทรงทำความดับทุกข์ให้แจ้งด้วยพระปัญญาอันยิ่งเองแล้ว. ทรงสอนโลกนี้พร้อมทั้งเทวดา มาร พรหม. และหมู่สัตว์พร้อมทั้งสมณพราหมณ์ พร้อมทั้งเทวดาและมนุษย์ให้รู้ตาม;

โย ธัมมัง เทเสสิ,	พระผู้มีพระภาคเจ้าพระองค์ใด, ทรงแสดงธรรมแล้ว;
อาทิกัลยาณัง,	ไพเราะในเบื้องต้น,
มัชเฌกัลยาณัง,	ไพเราะในท่ามกลาง,
ปะริโยสานะกัลยาณัง.	ไพเราะในที่สุด.
สาตถัง สะพยัญชะนัง เกวะละปะริปุณณัง ปะริสุทธัง พรหมะจะริยัง ปะกาเสสิ,	ทรงประกาศพรหมจรรย์ คือ แบบแห่งการปฏิบัติอันประเสริฐ, บริสุทธิ์ บริบูรณ์สิ้นเชิง, พร้อมทั้งอรรถะ (คำอธิบาย); พร้อมทั้งพยัญชนะ (หัวข้อ);
ตะมะหัง ภะคะวันตัง อะภิปูชะยามิ,	ข้าพเจ้าบูชาอย่างยิ่ง เฉพาะพระผู้มีพระภาคเจ้า พระองค์นั้น;
ตะมะหัง ภะคะวันตัง สิระสา นะมามิ.	ข้าพเจ้า นอบ น้อม พระผู้มีพระภาคเจ้า พระองค์นั้น ด้วยเศียรเกล้า.

(กราบระลึกพระพุทธคุณ)

๒. ธัมมาภิถุติ

(หันทะ มะยัง ธัมมาภิถุติง กะโรมะ เส.)

โย โส สวากขาโต ภะคะวะตา ธัมโม,	พระธรรมนั้นใด, เป็นสิ่งที่พระผู้มีพระภาคเจ้า ได้ตรัสไว้ดีแล้ว;
สันทิฏฐิโก,	เป็นสิ่งที่ผู้ศึกษาและปฏิบัติ พึงเห็นได้ด้วยตนเอง;
อะกาลิโก,	เป็นสิ่งที่ปฏิบัติได้ และให้ผลได้ ไม่จำกัดกาล;
เอหิปัสสิโก,	เป็นสิ่ง ที่ควร กล่าว กะผู้ อื่นว่า ท่านจงมาดูเถิด;
โอปะนะยิโก,	เป็นสิ่งที่ควรน้อมเข้ามาใส่ตัว;
ปัจจัตตัง เวทิตัพโพ วิญญูหิ,	เป็นสิ่งที่ผู้รู้ก็รู้ได้เฉพาะตน;
ตะมะหัง ธัมมัง อะภิปูชะยามิ,	ข้าพเจ้าบูชาอย่างยิ่ง เฉพาะพระธรรมนั้น;
ตะมะหัง ธัมมัง สิระสา นะมามิ.	ข้าพเจ้านอบน้อมพระธรรมนั้น ด้วยเศียรเกล้า.

(กราบระลึกพระธรรมคุณ)

๓. สังฆาภิถุติ

(หันทะ มะยัง สังฆาภิถุติง กะโรมะ เส.)

โย โส สุปะฏิปันโน	สงฆ์สาวก ของ พระผู้มีพระภาค
ภะคะวะโต สาวะกะสังโฆ,	เจ้านั้น หมู่ใด. ปฏิบัติดีแล้ว;
อุชุปะฏิปันโน ภะคะวะโต	สงฆ์สาวกของพระผู้ มีพระภาค
สาวะกะสังโฆ,	เจ้า หมู่ใด. ปฏิบัติตรงแล้ว;
ญายะปะฏิปันโน ภะคะวะโต	สงฆ์สาวกของพระผู้ มีพระภาค
สาวะกะสังโฆ,	เจ้า หมู่ใด. ปฏิบัติเพื่อรู้ธรรม
	เป็นเครื่องออกจากทุกข์แล้ว;
สามีจิปะฏิปันโน ภะคะวะ-	สงฆ์สาวกของพระผู้ มีพระภาค
โต สาวะกะสังโฆ,	เจ้า หมู่ใด. ปฏิบัติสมควรแล้ว;
ยะทิทัง,	ได้แก่บุคคลเหล่านี้คือ :
จัตตาริ ปุริสะยุคานิ อัฏฐะ	คู่แห่งบุรุษ ๔ คู่ นับเรียงตัว
ปุริสะปุคคะลา,	บุรุษ ได้ ๘ บุรุษ;[๑]
เอสะ ภะคะวะโต สาวะ-	นั่นแหละ สงฆ์สาวกของพระผู้
กะ สังโฆ,	มีพระภาคเจ้า;

---

๑. สี่คู่คือ โสดาปัตติมรรค โสดาปัตติผล. สกทาคามิมรรค สกทาคามิผล. อนาคามิมรรค อนาคามิผล, อรหัตตมรรค อรหัตตผล.

อาหุเนยโย,	เป็นสงฆ์ ควร แก่สักการะ ที่เขานำมาบูชา;
ปาหุเนยโย,	เป็นสงฆ์ ควรแก่สักการะ ที่เขาจัดไว้ต้อนรับ;
ทักขิเณยโย,	เป็นผู้ควรรับทักษิณาทาน;
อัญชะลีกะระณีโย,	เป็นผู้ที่บุคคลทั่วไปควรทำอัญชลี;
อะนุตตะรัง ปุญญักเขตตัง โลกัสสะ,	เป็นเนื้อนาบุญของโลก ไม่มีนาบุญอื่น ยิ่งกว่า;
ตะมะหัง สังฆัง อะภิปูชะยามิ,	ข้าพเจ้าบูชาอย่างยิ่ง เฉพาะพระสงฆ์หมู่นั้น;
ตะมะหัง สังฆัง สิระสา นะมามิ.	ข้าพเจ้า นอบน้อม พระสงฆ์ หมู่นั้น ด้วยเศียรเกล้า.

(กราบระลึกพระสังฆคุณ)

๔. รตนัตตยปณามคาถา

(หันทะ มะยัง ระตะนัตตะยัปปะณามะคาถาโย เจวะ สังเวคะปะริกิตตะนะปาฐัญจะ ภะณามะ เส.

พุทโธ สุสุทโธ, กะรุณามะหัณณะโว,	พระพุทธเจ้าผู้บริสุทธิ์ มีพระกรุณาดุจห้วงมหรรณพ;

โยจจันตะสุทธัพพะระญา-	พระองค์ใดมีตาคือญาณอันประ
ณะโลจะโน.	เสริฐหมดจดถึงที่สุด;
โลกัสสะ ปาปูปะกิเลสะ-	เป็นผู้ฆ่าเสียซึ่งบาป และอุป-
ฆาตะโก,	กิเลสของโลก;
วันทามิ พุทธัง อะหะมา-	ข้าพเจ้าไหว้ พระพุทธเจ้าพระ
ทะเรนะ ตัง,	องค์นั้น โดยใจเคารพเอื้อเฟื้อ.
ธัมโม ปะทีโป วิยะ ตัสสะ	พระธรรมของพระศาสดา สว่าง
สัตถุโน.	รุ่งเรืองเปรียบดวงประทีป;
โย มัคคะปากามะตะเภทะ-	จำแนกประเภท คือ มรรค ผล
ภินนะโก,	นิพพาน. ส่วนใด;
โลกุตตะโร โย จะ ตะทัต-	ซึ่งเป็นตัวโลกุตตระ. และส่วน
ถะทีปะโน,	ใดที่ชี้แนวแห่งโลกุตตระนั้น;
วันทามิ ธัมมัง อะหะมา-	ข้าพเจ้าไหว้พระธรรมนั้น โดย
ทะเรนะ ตัง,	ใจเคารพเอื้อเฟื้อ.
สังโฆ สุเขตตาภ๎ยะติเขต-	พระสงฆ์เป็นนาบุญอันยิ่งใหญ่
ตะสัญญิโต,	กว่านาบุญอันดีทั้งหลาย;
โย ทิฏฐะสันโต สุคะตานุ-	เป็นผู้เห็นพระนิพพาน ตรัสรู้
โพธะโก,	ตามพระสุคต. หมู่ใด;

โลลัปปะหีโน อะริโย สุเมธะโส, — เป็นผู้ละกิเลสเครื่องโลเล เป็นพระอริยเจ้า มีปัญญาดี;

วันทามิ สังฆัง อะหะมาทะเรนะตัง. — ข้าพเจ้าไหว้พระสงฆ์หมู่นั้น โดยใจเคารพเอื้อเฟื้อ.

อิจเจวะเมกันตะภิปูชะเนยยะกัง, วัตถุตตะยัง วันทะยะตาภิสังขะตัง, ปุญญัง มะยา ยัง มะมะ สัพพุปัททะวา, มา โหนตุ เว ตัสสะ ปะภาวะสิทธิยา. — บุญใด ที่ข้าพเจ้าผู้ไหว้อยู่ซึ่งวัตถุสาม. คือพระรัตนตรัยอันควรบูชายิ่งโดยส่วนเดียว, ได้กระทำแล้วเป็นอย่างยิ่ง เช่นนี้. ขออุปัททวะ (ความชั่ว) ทั้งหลาย จงอย่ามีแก่ข้าพเจ้าเลย. ด้วยอำนาจความสำเร็จอันเกิดจากบุญนั้น.

๕. สังเวคปริกิตตนปาฐะ

อิธะ ตะถาคะโต โลเก อุปปันโน, — พระตถาคตเจ้าเกิดขึ้นแล้ว ในโลกนี้;

อะระหัง สัมมาสัมพุทโธ, — เป็นผู้ไกลจากกิเลส. ตรัสรู้ชอบได้โดยพระองค์เอง;

ธัมโม จะ เทสิโต นิยยานิโก,	และพระธรรมที่ทรงแสดง เป็นธรรมเครื่องออกจากทุกข์;
อุปะสะมิโก ปะรินิพพานิโก,	เป็นเครื่องสงบกิเลส. เป็นไปเพื่อปรินิพพาน;
สัมโพธะคามี สุคะตัปปะเวทิโต,	เป็นไปเพื่อความรู้พร้อม. เป็นธรรมที่พระสุคตประกาศ;
มะยันตัง ธัมมัง สุต๎วา	พวกเรา เมื่อได้ฟังธรรมนั้นแล้ว
เอวัง ชานามะ:–	จึงได้รู้อย่างนี้ว่า :–
ชาติปิ ทุกขา,	แม้ความเกิดก็เป็นทุกข์;
ชะราปิ ทุกขา,	แม้ความแก่ก็เป็นทุกข์;
มะระณัมปิ ทุกขัง,	แม้ความตายก็เป็นทุกข์;
โสกะปะริเทวะทุกขะโทมะนัสสุปายาสาปิทุกขา,	แม้ความโศก ความร่ำไรรำพัน ความไม่สบายกาย ความไม่สบายใจ ความคับแค้นใจ ก็เป็นทุกข์;
อัปปิเยหิ สัมปะโยโค ทุกโข,	ความประสบกับสิ่งไม่เป็นที่รักที่พอใจ ก็เป็นทุกข์;

ปิเยหิ วิปปะโยโค ทุกโข,	ความพลัดพรากจากสิ่งเป็นที่รักที่พอใจ ก็เป็นทุกข์
ยัมปิจฉัง นะ ละภะติ ตัมปิ ทุกขัง,	มีความปรารถนาสิ่งใด ไม่ได้สิ่งนั้น นั่น ก็เป็นทุกข์;
สังขิตเตนะ ปัญจุปาทา-นักขันธา ทุกขา,	ว่าโดยย่อ อุปาทานขันธ์ทั้ง ๕ เป็นตัวทุกข์;
เสยยะถีทัง,	ได้แก่สิ่งเหล่านี้ คือ :–
รูปูปาทานักขันโธ,	ขันธ์ อันเป็นที่ตั้งแห่งความยึดมั่น คือรูป;
เวทะนูปาทานักขันโธ,	ขันธ์ อันเป็นที่ตั้งแห่งความยึดมั่น คือเวทนา;
สัญญูปาทานักขันโธ,	ขันธ์ อันเป็นที่ตั้งแห่งความยึดมั่น คือสัญญา;
สังขารูปาทานักขันโธ,	ขันธ์ อันเป็นที่ตั้งแห่งความยึดมั่น คือสังขาร;
วิญญาณูปาทานักขันโธ,	ขันธ์ อันเป็นที่ตั้งแห่งความยึดมั่น คือวิญญาณ;

เยสัง ปะริญญายะ,	เพื่อให้สาวกกำหนดรอบรู้อุปาทานขันธ์ เหล่านี้เอง.
ธะระมาโน โส ภะคะวา,	จึงพระผู้มีพระภาคเจ้านั้น เมื่อยังทรงพระชนม์อยู่,
เอวัง พะหุลัง สาวะเก วิเนติ,	ย่อมทรงแนะนำสาวกทั้งหลาย เช่นนี้เป็นส่วนมาก;
เอวังภาคา จะ ปะนัสสะ ภะคะวะโต สาวะเกสุ อะนุสาสะนี พะหุลา ปะวัตตะติ:–	อนึ่ง คำสั่งสอนของพระผู้มีพระภาคเจ้านั้น ย่อมเป็นไปในสาวกทั้งหลายส่วนมาก. มีส่วนคือการจำแนกอย่างนี้ว่า:–
รูปัง อะนิจจัง,	รูปไม่เที่ยง;
เวทะนา อะนิจจา,	เวทนาไม่เที่ยง;
สัญญา อะนิจจา,	สัญญาไม่เที่ยง;
สังขารา อะนิจจา,	สังขารไม่เที่ยง;
วิญญาณัง อะนิจจัง,	วิญญาณไม่เที่ยง;
รูปัง อะนัตตา,	รูปไม่ใช่ตัวตน;
เวทะนา อะนัตตา,	เวทนาไม่ใช่ตัวตน;
สัญญา อะนัตตา,	สัญญาไม่ใช่ตัวตน;

สังขารา อะนัตตา,	สังขารไม่ใช่ตัวตน;
วิญญาณัง อะนัตตา,	วิญญาณไม่ใช่ตัวตน;
สัพเพ สังขารา อะนิจจา,	สังขารทั้งหลายทั้งปวงไม่เที่ยง;
สัพเพ ธัมมา อะนัตตาติ.	ธรรมทั้งหลายทั้งปวง ไม่ใช่ตัวตน ดังนี้.
เต (ตา)[๑] มะยัง	พวกเราทั้งหลาย เป็นผู้ถูก
โอติณณามหะ	ครอบงำแล้ว—
ชาติยา,	โดยความเกิด;
ชะรามะระเณนะ,	โดยความแก่ และความตาย;
โสเกหิ ปะริเทเวหิ ทุกเขหิ	โดยความโศก ความร่ำไร
โทมะนัสเสหิ อุปายาเสหิ,	รำพัน ความไม่สบายกาย ความไม่สบายใจ ความคับแค้นใจ ทั้งหลาย;
ทุกโขติณณา,	เป็นผู้ถูกความทุกข์ หยั่งเอาแล้ว;
ทุกขะปะเรตา,	เป็นผู้มีความทุกข์เป็นเบื้องหน้าแล้ว;

๑. คำที่อยู่ในวงเล็บต่อท้ายเช่นนี้ สำหรับผู้หญิงว่า.

อัปเปวะนามิมัสสะ เกวะ-	ทำไฉน การทำที่สุดแห่งกอง
ลัสสะ ทุกขักขันธัสสะ	ทุกข์ทั้งสิ้นนี้ จะพึงปรากฏชัด
อันตะกิริยา ปัญญาเยถาติ.	แก่เราได้.
จิระปะรินิพพุตัมปิ ตัง	เราทั้งหลายผู้ถึงแล้วซึ่งพระผู้มี
ภะคะวันตัง สะระณัง	พระภาคเจ้า แม้ปรินิพพาน
คะตา,	นานแล้ว พระองค์นั้น เป็น สรณะ;
ธัมมัญจะ สังฆัญจะ,	ถึงพระธรรมด้วย, ถึงพระสงฆ์ ด้วย;
ตัสสะภะคะวะโตสาสะนัง	จักทำในใจอยู่ ปฏิบัติตามอยู่
ยะถาสะติ ยะถาพะลัง	ซึ่งคำสั่งสอน ของพระผู้มีพระ-
มะนะสิกะโรมะ อะนุปะฏิ-ปัชชามะ,	ภาคเจ้านั้น ตามสติกำลัง.
สา สา โน ปะฏิปัตติ,	ขอให้ความปฏิบัตินั้นๆ ของเรา ทั้งหลาย;
อิมัสสะ เกวะลัสสะ ทุก-	จงเป็นไป เพื่อการทำ ที่สุดแห่ง

ขักขันธัสสะ อันตะกิริยายะ กองทุกข์ ทั้งสิ้นนี้ เทอญ.
สังวัตตะตุ.

(จบคำทำวัตรเช้า)

(สำหรับภิกษุสามเณรสวด)

จิระปะรินิพพุตัมปิ ตัง ภะคะวันตัง อุททิสสะ อะระหันตัง สัมมาสัมพุทธัง.	เราทั้งหลาย อุทิศเฉพาะพระผู้มีพระภาคเจ้า, ผู้ไกลจากกิเลส ตรัสรู้ชอบได้โดยพระองค์เอง, แม้ปรินิพพานนานแล้ว พระองค์นั้น,
สัทธา อะคารัส๎มา อะคะคาริยัง ปัพพะชิตา.	เป็นผู้มีศรัทธา ออกบวชจากเรือน ไม่เกี่ยวข้องด้วยเรือนแล้ว
ตัส๎มิง ภะคะวะติ พ๎รห๎มะจะริยัง จะรามะ,	ประพฤติอยู่ซึ่งพรหมจรรย์ ในพระผู้มีพระภาคเจ้าพระองค์นั้น,
ภิกขูนัง สิกขาสาชีวะสะมาปันนา; (สามเณรานํ สิกขาสาชีวะสะมาปันนา)	ถึงพร้อมด้วยสิกขาและธรรมเป็นเครื่องเลี้ยงชีวิต ของภิกษุทั้งหลาย;
ตัง โน พ๎รห๎มะจะริยัง อิมัสสะ เกวะลัสสะ ทุกขักขันธัสสะ อันตะกิริยายะ สังวัตตะตุ.	ขอให้พรหมจรรย์ของเราทั้งหลายนั้น, จงเป็นไปเพื่อการทำที่สุดแห่งกองทุกข์ทั้งสิ้นนี้เทอญ.

คำทำวัตรเย็น

(คำบูชาพระ และปุพพภาคนมการ ใช้อย่างเดียวกับคำทำวัตรเช้า)

๑. พุทธานุสสติ

(หันทะ มะยัง พุทธานุสสะตินะยัง กะโรมะ เส.)

ตัง โข ปะนะ ภะคะวันตัง เอวัง กัล๎ยาโณ กิตติสัทโท อัพภุคคะโต,	ก็กิตติศัพท์ อันงาม ของพระผู้มีพระภาคเจ้านั้น. ได้ ฟุ้งไปแล้วอย่างนี้ว่า :–
อิติปิ โส ภะคะวา,	เพราะเหตุอย่างนี้ ๆ พระผู้มีพระภาคเจ้านั้น;
อะระหัง,	เป็นผู้ไกลจากกิเลส;
สัมมาสัมพุทโธ,	เป็นผู้ตรัสรู้ชอบได้โดยพระองค์เอง;
วิชชาจะระณะสัมปันโน,	เป็นผู้ถึงพร้อมด้วยวิชชา และจรณะ;
สุคะโต,	เป็นผู้ไปแล้วด้วยดี;
โลกะวิทู,	เป็นผู้รู้โลกอย่างแจ่มแจ้ง;

อะนุตตะโร ปุริสะทัมมะสาระถิ, เป็นผู้สามารถ ฝึกบุรุษ ที่สมควรฝึก ได้อย่างไม่มีใครยิ่งกว่า;

สัตถา เทวะมะนุสสานัง, เป็นครูผู้สอน ของเทวดาและมนุษย์ทั้งหลาย;

พุทโธ, เป็นผู้รู้ ผู้ตื่น ผู้เบิกบานด้วยธรรม;

ภะคะวา ติ. เป็นผู้มีความจำเริญ จำแนกธรรมสั่งสอนสัตว์ ดังนี้.

๒. พุทธาภิคีติ

(หันทะ มะยัง พุทธาภิคีติง กะโรมะ เส.)

พุทธ์วาระหันตะวะระตาทิคุณาภิยุตโต, พระพุทธเจ้า ประกอบ ด้วย คุณมีความ ประเสริฐ แห่ง อรหันตคุณ เป็นต้น;

สุทธาภิ ญาณะกะรุณาหิ สะมาคะตัตโต, มีพระองค์อันประกอบด้วยพระญาณ และพระกรุณาอันบริสุทธิ์;

โพเธสิ โย สุชะนะตัง พระองค์ใด ทรงกระทำชนที่ดี

กะมะลังวะ สูโร,	ให้เบิกบาน ดุจอาทิตย์ทำบัวให้บาน;
วันทามะหัง ตะมะระณัง สิระสา ชิเนนทัง.	ข้าพเจ้าไหว้พระชินสีห์ ผู้ไม่มีกิเลส พระองค์นั้น ด้วยเศียรเกล้า.
พุทโธ โย สัพพะปาณีนัง สะระณัง เขมะมุตตะมัง,	พระพุทธเจ้าพระองค์ใด เป็นสรณะอันเกษมสูงสุด ของสัตว์ทั้งหลาย;
ปะฐะมานุสสะติฏฐานัง วันทามิ ตัง สิเรนะหัง,	ข้าพเจ้าไหว้พระพุทธเจ้าพระองค์นั้น อันเป็นที่ตั้งแห่งความระลึก องค์ที่หนึ่ง ด้วยเศียรเกล้า;
พุทธัสสาหัสมิทาโส (ทาสี) วะ พุทโธ เม สามิกิสสะโร,	ข้าพเจ้าเป็นทาสของพระพุทธเจ้า, พระพุทธเจ้าเป็นนาย มีอิสระเหนือข้าพเจ้า;
พุทโธ ทุกขัสสะ ฆาตา จะ วิธาตา จะ หิตัสสะ เม,	พระพุทธเจ้า เป็น เครื่อง กำจัดทุกข์ และทรงไว้ซึ่งประโยชน์แก่ข้าพเจ้า;

พุทธัสสาหัง นิยยาเทมิ	ข้าพเจ้ามอบกายถวายชีวิตนี้
สะรีรัญชีวิตัญจิทัง,	แด่พระพุทธเจ้า;
วันทันโตหัง (ตีหัง) จะริส-	ข้าพเจ้าผู้ไหว้อยู่จักประพฤติตาม
สามิ พุทธัสเสวะสุโพธิตัง,	ซึ่งความ ตรัสรู้ดี ของพระพุทธ-เจ้า;
นัตถิ เม สะระณัง อัญญัง	สรณะอื่นของข้าพเจ้าไม่มี.
พุทโธ เม สะระณัง วะรัง.	พระพุทธเจ้าเป็นสรณะอันประ-เสริฐของข้าพเจ้า;
เอเตนะ สัจจะวัชเชนะ	ด้วยการกล่าวคำสัจจ์นี้ ข้าพเจ้า
วัฑเฒยยัง สัตถุสาสะเน,	พึงเจริญในพระศาสนา ของพระศาสดา;
พุทธัง เม วันทะมาเนนะ	ข้าพเจ้าผู้ไหว้อยู่ซึ่งพระพุทธเจ้า
(มานายะ) ยัง ปุญญัง	ได้ขวนขวายบุญใด ในบัดนี้;
ปะสุตัง อิธะ,	
สัพเพปิ อันตะรายา เม	อันตรายทั้งปวง อย่าได้มีแก่
มาเหสุง ตัสสะ เตชะสา.	ข้าพเจ้า ด้วยเดชแห่งบุญนั้น.

[1]กาเยนะ วาจายะ วะ เจตะสา วา.	ด้วยกายก็ดี ด้วยวาจาก็ดี ด้วยใจก็ดี;
พุทเธ กุกัมมัง ปะกะตัง มะยะ ยัง,	กรรมน่าติเตียนอันใดที่ข้าพเจ้ากระทำแล้ว ในพระพุทธเจ้า;
พุทโธ ปะฏิคคัณหะตุ อัจจะยันตัง,	ขอพระพุทธเจ้า จงงดซึ่งโทษล่วงเกินอันนั้น,
กาลันตะเร สังวะริตุง วะ พุทเธ.	เพื่อการสำรวมระวังในพระพุทธเจ้า ในกาลต่อไป.

๓. ธัมมานุสสติ

(หันทะ มะยัง ธัมมานุสสะตินะยัง กะโรมะเส.)

สวากขาโต ภะคะวะตา ธัมโม,	พระธรรม เป็นสิ่งที่พระผู้มีพระภาคเจ้าได้ตรัสไว้ดีแล้ว,
สันทิฏฐิโก,	เป็นสิ่งที่ผู้ศึกษาและปฏิบัติ พึงเห็นได้ด้วยตนเอง.

---

๑. บทขอให้งดโทษนี้ มิได้เป็นการขอล้างบาป. เป็นเพียงการเปิดเผยตัวเอง. และคำว่าโทษในที่นี้ มิได้หมายถึงกรรม. หมายเพียงโทษเล็กน้อยซึ่งเป็น "ส่วนตัว" ระหว่างกันที่จะพึงอโหสิกันได้. การขอขมาชนิดนี้สำเร็จผลได้ในเมื่อผู้ขอตั้งใจทำจริง ๆ และเป็นเพียงศีลธรรม หรือสิ่งที่ควรประพฤติ.

อะกาลิโก,	เป็นสิ่งที่ปฏิบัติได้ และให้ผลได้ไม่จำกัดกาล.
เอหิปัสสิโก,	เป็นสิ่งที่ควรกล่าวกะผู้อื่นว่าท่านจงมาดูเถิด.
โอปะนะยิโก,	เป็นสิ่งที่ควรน้อมเข้ามาใส่ตัว.
ปัจจัตตัง เวทิตัพโพ วิญญูหี ติ,	เป็นสิ่งที่ผู้รู้ก็รู้ได้เฉพาะตนดังนี้.

๔. ธัมมาภิคีติ

(หันทะ มะยัง ธัมมาภิคีติง กะโรมะ เส.)

สวากขาตะตาทิคุณะโยคะวะเสนะ เสยโย,	พระธรรม เป็นสิ่งที่ประเสริฐ เพราะประกอบด้วยคุณ, คือความที่พระผู้มีพระภาคเจ้าตรัสไว้ดีแล้ว เป็นต้น.
โย มัคคะปากะปะริยัตติวิโมกขะเภโท,	เป็นธรรมอันจำแนกเป็น มรรค ผล ปริยัติ และนิพพาน.
ธัมโม กุโลกะปะตะนาตะทะธาริธารี,	เป็นธรรม ทรงไว้ ซึ่งผู้ทรงธรรม จากการตกไปสู่โลกที่ชั่ว.

วันทามะหัง ตะมะหะรัง วะระธัมมะเมตัง.	ข้าพเจ้าไหว้พระธรรมอันประเสริฐนั้น อันเป็นเครื่องขจัดเสียซึ่งความมืด.
ธัมโม โย สัพพะปาณีนัง สะระณัง เขมะมุตตะมัง, ทุติยานุสสะติฏฐานัง วันทามิ ตัง สิเรนะหัง,	พระธรรมใด เป็นสรณะอันเกษมสูงสุด ของสัตว์ทั้งหลาย ข้าพเจ้าไหว้พระธรรมนั้น อันเป็นที่ตั้งแห่งความระลึก องค์ที่สอง ด้วยเศียรเกล้า.
ธัมมัสสาหัสมิ ทาโส (ทาสี) วะ ธัมโม เม สามิกิสสะโร,	ข้าพเจ้าเป็นทาส ของพระธรรม พระธรรมเป็นนายมีอิสระเหนือข้าพเจ้า.
ธัมโม ทุกขัสสะ ฆาตา จะ วิธาตา จะ หิตัสสะ เม,	พระธรรม เป็นเครื่องกำจัดทุกข์ และทรงไว้ซึ่งประโยชน์แก่ข้าพเจ้า.
ธัมมัสสาหัง นิยยาเทมิ สะรีรัญชีวิตัญจิทัง,	ข้าพเจ้ามอบกายถวายชีวิตนี้แด่พระธรรม;
วันทันโตหัง (ตีหัง) จะริสสามิ ธัมมัสเสวะ สุธัมมะตัง,	ข้าพเจ้าไหว้อยู่จักประพฤติตามซึ่งความเป็นธรรมดี ของพระธรรม;

นัตถิ เม สะระณัง อัญญัง ธัมโม เม สะระณัง วะรัง,	สรณะอื่นของข้าพเจ้าไม่มี, พระธรรมเป็นสรณะอันประเสริฐของข้าพเจ้า;
เอเตนะ สัจจะวัชเชนะ วัฑเฒยยัง สัตถุสาสะเน,	ด้วยการกล่าวคำสัจจนี้ ข้าพเจ้าพึงเจริญในพระศาสนาของพระศาสดา;
ธัมมัง เม วันทะมาเนนะ (มานายะ) ยัง ปุญญัง ปะสุตัง อิธะ,	ข้าพเจ้าผู้ไหว้อยู่ ซึ่งพระธรรม ได้ขวนขวายบุญใด ในบัดนี้;
สัพเพปิ อันตะรายา เม มาเหสุง ตัสสะ เตชะสา.	อันตรายทั้งปวง อย่าได้มีแก่ข้าพเจ้า ด้วยเดชแห่งบุญนั้น.
กาเยนะ วาจายะ วะ เจตะสา วา,	ด้วยกายก็ดี ด้วยวาจาก็ดี ด้วยใจก็ดี;
ธัมเม กุกัมมัง ปะกะตัง มะยา ยัง.	กรรมน่าติเตียนอันใดที่ข้าพเจ้ากระทำแล้ว ในพระธรรม;
ธัมโม ปะฏิคัณหะตุ อัจจะยันตัง,	ขอพระธรรม จงงดซึ่งโทษล่วงเกินอันนั้น;
กาลันตะเร สังวะริตุง วะ ธัมเม.	เพื่อการสำรวมระวัง ในพระธรรม ในกาลต่อไป.

๕. สังฆานุสสติ

(หันทะ มะยัง สังฆานุสสะตินะยัง กะโรมะ เส.)

สุปะฏิปันโน ภะคะวะโต	สงฆ์สาวกของพระผู้มีพระภาค
สาวะกะสังโฆ,	เจ้านั้น หมู่ใด, ปฏิบัติดีแล้ว;
อุชุปะฏิปันโน ภะคะวะโต	สงฆ์สาวกของพระผู้มีพระภาค
สาวะกะสังโฆ,	เจ้า หมู่ใด, ปฏิบัติตรงแล้ว;
ญายะปะฏิปันโน ภะคะ-	สงฆ์สาวกของ พระผู้มีพระภาค
วะโต สาวะกะสังโฆ,	เจ้า หมู่ใด, ปฏิบัติเพื่อรู้ธรรม
	เป็นเครื่องออกจากทุกข์แล้ว;
สามีจิปะฏิปันโน ภะคะ-	สงฆ์สาวกของพระ ผู้มีพระภาค
วะโต สาวะกะสังโฆ,	เจ้า หมู่ใด, ปฏิบัติสมควรแล้ว;
ยะทิทัง,	ได้แก่บุคคลเหล่านี้คือ:
จัตตาริ ปุริสะยุคานิ อัฏฐะ	คู่แห่งบุรุษ ๔ คู่, นับเรียงตัว
ปุริสะปุคคะลา,	บุรุษ ได้ ๘ บุรุษ;
เอสะ ภะคะวะโต สาวะกะ	นั่นแหละ สงฆ์สาวกของพระผู้
สังโฆ,	มีพระภาคเจ้า;
อาหุเนยโย,	เป็นสงฆ์ควรแก่สักการะ ที่เขา
	นำมาบูชา;

ปาหุเนยโย.	เป็น สงฆ์ควร แก่สักการะ ที่เขาจัดไว้ต้อนรับ;
ทักขิเณยโย,	เป็นผู้ควรรับทักษิณาทาน;
อัญชะลีกะระณีโย,	เป็นผู้ ที่บุคคลทั่วไปควรทำอัญชลี;
อะนุตตะรัง ปุญญักเขตตัง โลกัสสา ติ	เป็นเนื้อนาบุญของโลก ไม่มีนาบุญอื่นยิ่งกว่า ดังนี้.

๖. สังฆาภิคีติ

(หันทะมะยังสังฆาภิคีติงกะโรมะเส.)

สัทธัมมะโช สุปะฏิปัตติคุณาทิยุตโต,	พระสงฆ์ที่เกิดโดยพระสัทธรรม ประกอบด้วยคุณ มีความ ปฏิบัติดีเป็นต้น;
โยฏฐัพพิโธ อะริยะปุคคะละสังฆะเสฏโฐ,	เป็น หมู่ แห่ง พระอริยบุคคลอันประเสริฐ แปดจำพวก;
สีลาทิธัมมะปะวะราสะยะกายะจิตโต,	มีกายและจิต อันอาศัยธรรม มีศีลเป็นต้น อันบวร;
วันทามะหัง ตะมะริยานะ	ข้าพเจ้าไหว้หมู่แห่งพระอริยเจ้า

คะณัง สุสุทธัง.	เหล่านั้น อันบริสุทธิ์ด้วยดี.
สังโฆ โย สัพพะปาณีนัง	พระสงฆ์ หมู่ใด เป็นสรณะ
สะระณัง เขมะมุตตะมัง,	อันเกษมสูงสุด ของสัตว์ทั้งหลาย!
ตะติยานุสสะติฏฐานัง วัน-ทามิ ตัง สิเรนะหัง,	ข้าพเจ้าไหว้พระสงฆ์หมู่นั้น อันเป็นที่ตั้งแห่งความระลึก องค์ที่สาม ด้วยเศียรเกล้า;
สังฆัสสาหัสมิ ทาโส	ข้าพเจ้า เป็นทาส ของพระสงฆ์
(ทาสี) วะ สังโฆ เม	พระสงฆ์เป็นนาย มีอิสระเหนือ
สามิกิสสะโร,	ข้าพเจ้า;
สังโฆ ทุกขัสสะ ฆาตา จะ	พระสงฆ์เป็นเครื่องกำจัดทุกข์
วิธาตา จะ หิตัสสะ เม,	และทรงไว้ซึ่งประโยชน์แก่ข้าพเจ้า;
สังฆัสสาหัง นิยยาเทมิ	ข้าพเจ้ามอบกายถวายชีวิตนี้
สะรีรัญชีวิตัญจิทัง,	แด่พระสงฆ์;
วันทันโตหัง (ตีหัง) จะริส-สามิ สังฆัสโสปะฏิปัน-นะตัง,	ข้าพเจ้าผู้ไหว้อยู่จักประพฤติตามซึ่งความปฏิบัติดีของพระสงฆ์;
นัตถิ เม สะระณัง อัญญัง	สรณะอื่นของข้าพเจ้าไม่มี.

สังโฆ เม สะระณัง วะรัง,	พระสงฆ์เป็นสรณะอันประเสริฐของข้าพเจ้า;
เอเตนะ สัจจะวัชเชนะ วัฑเฒยยัง สัตถุสาสะเน,	ด้วยการกล่าวคำสัจจ์นี้ ข้าพเจ้าพึงเจริญในพระศาสนาของพระศาสดา;
สังฆัง เม วันทะมาเนนะ (มานายะ) ยังปุญญัง ปะสุตัง อิธะ,	ข้าพเจ้าผู้ไหว้อยู่ซึ่งพระสงฆ์ได้ขวนขวายบุญใด ในบัดนี้;
สัพเพปิ อันตะรายา เม มาเหสุง ตัสสะ เตชะสา.	อันตรายทั้งปวง อย่าได้มีแก่ข้าพเจ้า ด้วยเดชะแห่งบุญนั้น.
กาเยนะ วาจายะ วะ เจตะสา วา,	ด้วยกายก็ดี ด้วยวาจาก็ดี ด้วยใจก็ดี;
สังเฆ กุกัมมัง ปะกะตัง มะยา ยัง,	กรรมน่าติเตียนอันใด ที่ข้าพเจ้ากระทำแล้ว ในพระสงฆ์;
สังโฆ ปฏิคคัณหะตุ อัจจะยันตัง,	ขอพระสงฆ์ จงงดซึ่งโทษล่วงเกินอันนั้น;
กาลันตะเร สังวะริตุง วะ สังเฆ.	เพื่อการสำรวมระวังในพระสงฆ์ในกาลต่อไป.

(จบคำทำวัตรเย็น)

๓. อุททิสสนาธิฏฐานคาถา

(หันทะ มะยัง อุททิสสะนาธิฏฐานะคาถาโย ภะณามะ เส.)

บทที่ ๑

อิมินา ปุญญะ กัมเมนะ	ด้วยบุญนี้ อุทิศให้
อุปัชฌายา คุณุตตะรา	อุปัชฌาย์ ผู้เลิศคุณ
อาจะริยูปะการา จะ	แลอาจารย์ ผู้เกื้อหนุน
มาตา ปิตา จะ ญากะตา	ทั้งพ่อแม่ แลปวงญาติ
สุริโย กันทิมา ราชา	สูรย์จันทร์ แลราชา
คุณะวันตา นะราปิ จะ	ผู้ทรงคุณ หรือสูงชาติ
พรหมะมารา จะ อินทาจะ	พรหมมาร และอินทราช
โลกะปาลา จะ เทวะตา	ทั้งทวยเทพ และโลกบาล
ยะโม มิตตา มะนุสสา จะ	ยมราช มนุษย์มิตร
มัชฌัตตา เวริกาปิ จะ	ผู้เป็นกลาง ผู้จองผลาญ
สัพเพ สัตตา สุขี โหนตุ	ขอให้ เป็นสุขศานต์
	ทุกทั่วหน้า อย่าทุกข์ทน
ปุญญานิ ปะกะตานิ เม	บุญผอง ที่ข้าทำ
	จงช่วยอำ–นวยศุภผล

สุขัง จะ ติวิธัง เทนตุ　　ให้สุข สามอย่างล้น
ขิปปัง ปาเปถะ โวมะตัง　　ให้ลุถึง นิพพานพลัน[๑]

บทที่ ๒

เยเกจิ ขุททะกา ปาณา　　สัตว์เล็ก ทั้งหลายใด
มะหันตาปิ มะยา หะตา　　ทั้งสัตว์ใหญ่ เราห้ำหั่น
เยจาเนเก ปะมาเทนะ　　มิใช่น้อย เพราะเผลอพลัน
กายะ วาจา มะเนเหวะ　　ทางกายา วาจาจิต
ปุญญัง เม อะนุโมทันตุ　　จงอนุโม–ทนากุศล
คันหันตุ ผะละมุตตะมัง　　ถือเอาผล อันอุกฤษฏ์
เวรา โน เจ ปะมุญจันตุ　　ถ้ามีเวร จงเปลื้องปลิด
สัพพะโทสัง ขะมันตุ เม　　อดโทษข้า อย่าผูกไว้[๒]

บทที่ ๓

ยังกิญจิ กุสะลัง กัมมัง　　กุศลกรรม อย่างใดหนึ่ง
กัตตัพพัง กิริยัง มะมะ　　เป็นกิจซึ่ง ควรฝักใฝ่

๑. ถ้าจะมีเพียงเท่านี้ ไม่ว่าต่อไปอีก ให้เปลี่ยนนิพพานพลัน เป็น นิพพานเทอญ.
๒. ถ้าจะหยุดว่าเพียงเท่านี้ ให้เปลี่ยน อย่าผูกไว้ เป็น ทั่วหน้าเทอญ.

กาเยนะ วาจามะนะสา	ด้วยกาย วาจาใจ
ติทะเส สุคะตัง กะตัง	เราทำแล้ว เพื่อไปสวรรค์
เย สัตตา สัญญิโน อัตถิ	สัตว์ใด มีสัญญา
เย จะ สัตตา อะสัญญิโน	หรือหาไม่ เป็นอสัญญ์
กะตัง ปุญญะผะลัง มัยหัง	ผลบุญ ข้าทำนั้น
สัพเพ ภาคี ภะวันตุ เต	ทุก ๆ สัตว์ จงมีส่วน
เย ตัง กะตัง สุวิทิตัง	สัตว์ใดรู้ ก็เป็นอัน
ทินนัง ปุญญะผะลัง มะยา	ว่าข้าให้ แล้วตามควร
เยจะ ตัตถะ นะ ชานันติ	สัตว์ใด มิรู้ถ้วน
เทวา คันต์วา นิเวทะยุง	ขอเทพเจ้า จงเล่าขาน
สัพเพ โลกัมหิ เย สัตตา	ปวงสัตว์ ในโลกีย์
ชีวันตาหาระเหตุกา	มีชีวิต ด้วยอาหาร
มะนุญญัง โภชะนัง สัพเพ	จงได้ โภชน์สำราญ
ละภันตุ มะมะ เจตะสา	ตามเจตนา ข้าอาณัติ.[๑]

บทที่ ๔

อิมินา ปุญญะกัมเมนะ	ด้วยบุญนี้ ที่เราทำ
อิมินา อุททิเสนะ จะ	แลอุทิศ ให้ปวงสัตว์

๑. ถ้าจะหยุดเพียงเท่านี้ให้เปลี่ยน ข้าอาณัติ เป็น ของข้าเหอญ.

ขิปปาหัง สุละเภ เจวะ	เราพลันได้ ซึ่งการตัด
ตัณหุปาทานะ เฉทะนัง	ตัวตัณหา อุปาทาน
เย สันตาเน หีนาธัมมา	สิ่งชั่ว ในดวงใจ
ยาวะ นิพพานะโต มะมัง	กว่าเราจะ ถึงนิพพาน
นัสสันตุ สัพพะทา เยวะ	มลายสิ้น จากสันดาน
ยัตถะ ชาโต ภะเว ภะเว	ทุก ๆ ภพ ที่เราเกิด
อุชุจิตตัง สะติปัญญา	มีจิตตรง และสติ ทั้งปัญญา อันประเสริฐ
สัลเลโข วิริยัมหินา	พร้อมทั้ง ความเพียรเลิศ เป็นเครื่องขูด กิเลสหาย
มารา ละภันตุ โนกาสัง	โอกาส อย่าพึงมี แก่หมู่มาร สิ้นทั้งหลาย
กาตุญจะ วิริเยสุ เม	เป็นช่อง ประทุษร้าย ทำลายล้าง ความเพียรจม
พุทธาธิ ปะวะโรนาโถ	พระพุทธผู้ บวรนาถ
ธัมโม นาโถ วะรุตตะโม	พระธรรมที่ พึ่งอุดม
นาโถ ปัจเจกะพุทโธ จะ	พระปัจเจ กะพุทธสม-

สังโฆ นาโถตตะโร มะมัง พบพระสงฆ์ ที่พึ่งผยอง
เตโสตตะมานุภาเวนะ ด้วยอา นุภาพนั้น
มาโรกาสัง ละภันตุ มา ขอหมู่มาร อย่าได้ช่อง
ทะสะปุญญานุภาเวนะ ด้วยเดชบุญ ทั้งสิบป้อง
มาโร กาสัง ละภันตุ มา. อย่าเปิดโอ กาสแก่มาร (เทอญ)

ตำรากับข้าวชาววัง

๑. เมี่ยงหมู

เครื่องปรุง เนื้อหมูต้มให้สุก กุ้งนางต้ม หนังหมู ผิวส้มซ่า กระเทียมดอง ถั่วลิสงคั่ว หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบผักกาดหอม น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย

วิธีทำ ล้างกุ้งและเนื้อหมูต้มพอสุก แล้วหั่นชิ้นยาวเล็ก ๆ หนังหมูขูดล้างให้สะอาด ต้มให้เปื่อย แล้วแล่ให้บางหั่นเป็นฝอย ส้มซ่าหั่นฝานผิวให้ติดเนื้อบ้างอย่าให้หนานักแล้วหั่นให้เป็นฝอย ถั่วลิสงคั่ว กระเทียมดองซอยตามกลีบ ของเหล่านี้รวมกันเข้า แล้วใส่น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว คลุกให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ กระเทียมเจียวโรยหน้า ใบผักกาดหอมปลิดเป็นใบ ๆ ล้างน้ำให้สะอาดสำหรับรับประทานกับเมี่ยงนี้ (วิธีหั่นหนังหมู ขูดและล้างหนังหมูให้สะอาด ใส่หม้อต้มอย่าให้เปื่อยนัก ตักขึ้นล้างน้ำเย็นจนจนหมดยางเหนียว แล้วแล่ให้บาง ๆ หั่นให้ละเอียดเป็นฝอย

บีบน้ำมะนาวใส่ลงขยำจนขาว แล้วลวกน้ำร้อนและล้างน้ำเย็นอีกให้หมดเมือก จึงจะดูขาวสะอาดน่ารับประทาน)

๒. แป๊ะซะทรงเครื่อง

เครื่องปรุง ปลาช่อนหรือปลาจาระเม็ด กระเทียมดอง ถั่วลิสงคั่ว พริกชี้ฟ้าแดง น้ำส้มซ่า น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล น้ำกระเทียมดอง กระเทียมเจียว ใบคื่นไช่

วิธีทำ ปลาจาระเม็ดแหวะท้องควักไส้ออกล้างให้สะอาด ลงลังถึงนึ่งให้สุก ถ้าปลาช่อนล้างน้ำแล้วนึ่งทั้งเกล็ดสุกแล้วจึงลอกเกล็ดและหนังออกให้ขาวสะอาด ใส่จานพักไว้ ส้มซ่าคั้นเอาแต่น้ำ น้ำกระเทียมดอง น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล ผสมให้เข้ากันชิมรสให้กลมกล่อมแล้วราดลงบนตัวปลา คะเนดูน้ำที่ปรุงนี้หล่อตัวปลาอย่าให้มากนักและอย่าให้น้อยเกินไป กระเทียมดอง ถั่วลิสงคั่วปอกเปลือกซอยตามกลีบ กระเทียมเจียว พริกชี้ฟ้าแดงผ่าล้างเม็ดออก แล้วหั่นให้เป็นฝอยโรยลงบนตัวปลา ผักคื่นไช่ล้างน้ำเด็ดเอาแต่ใบเป็นช่อ ๆ คลุมบนตัวปลาอีกทีหนึ่งรับประทานได้

๓. เต้าหู้ปรุงรส

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาว เนื้อหมูติดมัน เปลวหมู กระเทียม น้ำปลาดี ต้นหอม

วิธีทำ หั่นเปลวหมูลงกะทะเจียวให้น้ำมันออก กระเทียมลอกเปลือกแข็งออก ทุบพอแตกลงเจียวในน้ำมัน เนื้อหมูติดมันหั่นเป็นชิ้นเล็กแล้วสับให้ละเอียด ลงใส่กะทะผัดน้ำปลาดีราด ต้นหอมล้างน้ำให้สะอาด ตัดเป็นท่อนลงผัดกับเนื้อหมู ตักขึ้นใส่จานพักไว้ เต้าหู้ขาวตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลงทอดในน้ำมันพอเหลือง (เวลาทอดเต้าหู้ขาวต้องไฟแรงมิฉะนั้นเวลาจะกลับจะแหลกหมดไม่เป็นชิ้น) เครื่องที่ผัดไว้ราดลงบนเต้าหู้ขาว โรยพริกไทยรับประทานร้อน ๆ จึงจะดี

๔. ทอดมันกุ้ง

เครื่องปรุง กุ้งนาง กระเทียม เกลือ พริกไทย รากผักชี เปลวหมู น้ำปลาดี

วิธีทำ กุ้งนางหักหัวออกไว้ต่างหาก ปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด ใส่กระชอนผึ่งไว้ให้เสด็ดน้ำ แล้วหยิบวางเรียงผึ่งทีละตัวให้แห้ง (ทอดมันกุ้งนี้ ถ้ากุ้งแห้งน้ำได้เท่าไร

ยิ่งดี เวลาโขลกจะทำให้เหนียวมาก) กระเทียมลอกเปลือกแล้วลงโขลกรวมกับเกลือพริกไทย รากผักชี กุ้งนางหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลงครกโครกไปจนเหนียว เครื่องที่ตำไว้เคล้าให้เข้ากัน ใบตองทาน้ำมันหมู เอากุ้งที่ตำไว้นั้นห่อปิ้งไฟชิมรสดูอย่าให้เค็มจัด เปลวหมูหั่นลงกะทะเจียวน้ำมัน แล้วเอากุ้งที่โขลกเหนียวได้ที่แล้วนั้น ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ แบน ๆ ลงทอดให้เหลือง หัวกุ้งที่หักออกไว้ล้างน้ำปลอกเปลือกแกะเอาแต่มันลงคนในน้ำมันที่เหลืออยู่ก้นกะทะ น้ำปลาดีราด สุกแล้วตักขึ้นราดในชามทอดมันกุ้งจึงจะน่ารับประทาน

๕. แกงปลาช่อนกับผลลางสาด

เครื่องปรุง ปลาช่อน พริกแห้ง กระเทียม ข่า เกลือ น้ำปลา น้ำตาล ส้มมะขามเปียก ผลลางสาด

วิธีทำ พริกแห้งแกะเม็ดออกล้างน้ำบีบให้แห้งใส่ครกโขลกพร้อมกับ หอม กระเทียม ข่า เกลือ กะปิพอสมควรให้ละเอียด เอาปลาช่อนขอดเกล็ดให้หมด ผ่าสองแล่เอาแต่เนื้อ ตัดข้างหางต้มให้สุก พอน้ำพริกละเอียดดี เอาหางปลาที่ต้มไว้ลงโขลกด้วย พอเข้ากันดีละลายน้ำพริกเทลงหม้อตั้ง

ไฟให้เดือด ปลาช่อนที่ตัดเป็นท่อนใส่ลง คั้นน้ำส้มมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาล ปอกผลลางสาดใส่ลงคนให้ทั่วชิมรสตามชอบ

๖. แกงเผ็ดตะพาบน้ำเทียม

เครื่องปรุง ปลาสลาดหรือปลากราย มะพร้าว พริกแห้ง ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หัวหอม ลูกผักชี ลูกยี่หร่า พริกไทย ดีปลี กะปิ ใบมะกรูด ลูกมะอึก พริกชี้ฟ้าอ่อน ใบโหระพา

วิธีทำ พริก หอม กระเทียม ข่าตะไคร้ผิวมะกรูด ดีปลี พริกไทย ลูกผักชี ยี่หร่า กะปิครึ่งช้อนกาแฟ รวมลงครกโขลกให้ละเอียด ตักขึ้นไว้ส่วน ๑ ให้เหลืองติดครกอยู่ ๑ ส่วน ปลาขูดแล้วใส่ลงในครก โขลกรวมกับน้ำพริกให้เหนียว แล้วเหยาะน้ำปลาโขลกให้เข้ากัน หัวกะทิเหยาะลงโขลกให้เข้ากันอีก พิมพ์รูปตะพาบน้ำตัวเล็ก ๆ ล้างให้สะอาด ตักปลาที่โขลกอัดใส่ให้เต็มพิมพ์เรียงในลังถึงนึ่งพอสุก แคะออกจากพิมพ์ เทหัวกะทิใส่หม้อตั้งไฟ เคี่ยวจนแตกมัน ตักน้ำพริกที่ยังอยู่ในครกใส่ในหม้อกะทิ ขยี้ด้วยทัพพีให้ละลายหมดแล้วยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดเหยาะน้ำปลาดี ชิมดูรสตามชอบ

ตะพาบน้ำที่ทำไว้ใส่ลง ลูกมะอึกผ่า ๒ ซีก พริกชี้ฟ้าสดหั่นแฉลบตามยาวใส่ลง พอเดือดใส่ใบโหระพายกลงได้

๗. ยำมะม่วงดิบทรงเครื่อง

เครื่องปรุง อกไก่ มันหมู เนื้อหมู กุ้งนาง หัวกะทิ น้ำปลา มะนาว น้ำตาล พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีทำ ต้มไก่แล้วฉีกเป็นฝอย เนื้อหมู กุ้งนางปอกเปลือก หั่นแฉลบเป็นชิ้นยาวเล็ก ๆ มะม่วงดิบซอยแช่น้ำบีบมะนาวในน้ำสักหน่อยเพื่อให้ขาว เอามะม่วงที่ซอยแล้วบีบน้ำให้แห้งใส่ตะแกรงเล็ก ๆ ผึ่งไว้ให้เสด็จน้ำ กระเทียมลอกเปลือกซอยเจียวลงในน้ำมันหมู เสร็จแล้วเอาอกไก่ เนื้อหมู เนื้อกุ้ง มะม่วงดิบ ที่ซอยไว้จัดใส่จาน หัวกะทิบีบเอาแต่น้ำข้น ๆ ราดลงแต่เล็กน้อยก็พอ น้ำปลา น้ำตาล เคล้าให้เข้ากัน ถ้าอ่อนเปรี้ยวก็เติมน้ำมะนาวลง ชิมดูรสตามชอบโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเป็นฝอย รับประทานได้

๘. แกงใบชะมวง

เครื่องปรุง หมู กุ้งแห้ง หัวหอม กะปิ พริกไทย ใบชะมวง น้ำตาล น้ำปลาดี

วิธีทำ หั่นหมูเป็นชิ้นต้มเคี่ยวให้เปื่อย โขลกหัวหอม กุ้งแห้ง พริกไทย กะปิ ให้ละเอียด ละลายลงในหม้อหมูที่ต้มไว้ เอาใบชะมวงอ่อน ๆ มาใส่กะทะนาบไฟพอตายนิ่ง แล้วใส่ต้มไปกับหมู เติมน้ำปลาดี น้ำตาลชิมดูรสให้เปรี้ยวเค็มหวาน (ใบชะมวงมีรสเปรี้ยว) ถ้ารสเปรี้ยวของใบชะมวงไม่พอ ต้องเติมน้ำส้มมะขามเปียกชิมดูรสตามชอบ

๕. เนื้อผัดพริก

เครื่องปรุง เนื้อวัว มะพร้าว พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กะเทียม ลูกผักชี ลูกยี่หร่า พริกไทย กะปิ น้ำปลา พริกชี้ฟ้าเขียวแดง ใบโหระพา

วิธีทำ พริกแห้ง ข่าตะไคร้ หอม กะเทียม ลูกผักชี ยี่หร่า กะปิแต่น้อยลงครกโขลกให้ละเอียด เนื้อวัวล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิข้น ๆ ขึ้นตั้งไฟพอแตกมัน เอาเครื่องน้ำพริกที่โขลกไว้ลงผัดกับกะทิจนหอมดี ใส่เนื้อลงผัดไปจนแห้ง เหยาะน้ำปลาชิมดูอย่าให้เค็มจัด พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบยาว ๆ ใบโหระพาเด็ดเอาแต่ใบ ใบมะกรูดฉีกหยาบ ๆ ล้างน้ำให้สะอาดใส่ลงในเนื้อผัด คนให้

ทั่วแล้วยกลง ถ้าชอบเผ็ดมาก เติมพริกมูลหนูลงในน้ำพริก โขลกให้ละเอียด

๑๐. แกงบอน

เครื่องปรุง บอนต้นใหญ่ ๆ ๑ ต้น ปลาช่อน ๑ ตัว มะกรูด ๑ ผล น้ำปลา น้ำตาลปึก ส้มมะขามเปียก ปลาร้า หรือปลากุเลา พริกแห้ง ๗ เม็ด หอม ๑๐ กลีบ กระเทียม ๓ หัว กะชาย ๕ ราก ผิวมะกรูดเล็กน้อย กะปิ ๑ ถ้วยตะไล

วิธีทำ ปอกบอนผ่าเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตักน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด เอาปลาร้าหรือปลากุเลาเค็มพอควรห่อใบตองใส่ลงในหม้อต้มพอสุกแล้วแก้ใส่ชาม ตักน้ำในหม้อใส่ ล้างเอาแต่เนื้อปลา กลับใส่ลงในหม้ออีก ใส่บอนลงพอเต็ม ปิดฝาหม้อเสีย ระวังอย่าคน เมื่อบอนยุบแล้วจึงเติมลงอีก เคี่ยวไปจนบอนสุก เอามะกรูดมาปอกผิวให้หมด ผ่า ๔ แล้วตัดขวางลูกอีกที ๑ เป็น ๘ ชิ้น ใบมะกรูดฉีกหยาบ

โขลกเครื่องน้ำพริกแกงให้หยาบ ๆ ปลาช่อนหั่นเป็นชิ้น ๆ แบ่งครึ่งตัวต้มให้สุก และเนื้อโขลกในน้ำพริก เสร็จ

แล้วละลายใส่ในหม้อบอน ใส่น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก น้ำน้ำตาล ชิมดูรสให้กลมกล่อม ใส่เนื้อมะกรูดและใบมะกรูดลงไปด้วย แล้วปิดฝาเมื่อเดือดจึงใส่เนื้อปลา พอสุกยกลง อย่าทิ้งไว้นาน เนื้อปลาเละหมด

๑๑. พล่าหอยนางรมสด

เครื่องปรุง หอยนางรม เกลือป่น น้ำส้ม หัวผักกาดขาว กระเทียม ต้นคื่นไช่ ต้นหอมสด พริกแดง ถั่วลิสง งาตัด ผักชี งาคั่ว น้ำมะนาว น้ำปลาดี น้ำตาล

วิธีทำ หอยนางรมแกะเสก็ดออกล้างให้สะอาด ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้ง ใส่ตะแกรงผึ่งให้แห้งน้ำ ใส่เกลือป่นเคล้าแต่พอควร คลุกหอยกับน้ำส้มให้ทั่วแล้วใส่จานไว้ หั่นหัวผักกาดเป็นแว่นบาง ๆ แล้วซอยให้เป็นฝอยเคล้ากับเกลือป่น แล้วขยำให้หมดขื่น บีบน้ำออกให้แห้ง กระเทียมซอยให้ละเอียดใบคื่นไช่ตัดเป็นท่อน ๆ ต้นคื่นไช่จักให้เป็นฝอยแช่น้ำไว้ให้งอ ต้นหอมใบหอมจักแช่น้ำไว้ พริกผ่าตามเม็ดให้เป็นกลีบให้ก้านติดอยู่เป็นดอกแช่น้ำไว้ ถั่วลิสงหั่น งาคั่วให้หอม รวม

ของทั้งหมดที่เตรียมไว้ลงเคล้าให้ทั่ว ใส่มะนาว น้ำตาล ชิมรสตามชอบ เด็ดใบคื่นใช่โรยหน้ารับประทานได้

๑๒. ไก่สะอาด

เครื่องปรุง ไก่อ่อน มะพร้าว หอมฝรั่ง นมข้น

วิธีทำ ไก่ ๓ ตัวควักเอาเครื่องในออกให้หมด แล้วตัดเป็นท่อน ๆ ล้างน้ำให้สะอาด มะพร้าวคั้นกะทิตั้งไฟ ไก่เคี่ยวไปจนเปื่อยเทนมและหอมฝรั่งลง หอมฝรั่งต้องหั่นตามยาว ใส่เกลือปนเล็กน้อย เคี่ยวไปจนไก่เปื่อย เหลือน้ำขลุกขลิก ตักใส่จาน หั่นพริกชี้ฟ้าแดงโรย

๑๓. ต้มพยัพ

เครื่องปรุง ปลาดุก ปลาร้า หัวหอม มะพร้าว กะชาย กระเทียม พริก ข่า ใบมะกรูด ตะไคร้ มะเขืออ่อน

วิธีทำ ปลาดุกทำให้สะอาดดีแล้วตัดเป็นท่อน ๆ มะพร้าวขูดคั้นกะทิใส่หม้อไว้ พริกเด็ดก้าน ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้น ๆ หัวหอมผ่า ๒ ซีก กระเทียมผ่า ๒ ซีก กะชายหั่นชิ้นบาง ๆ ตะไคร้หั่น รวมทั้งหมดใส่หม้อ ปลาร้าต้มกรองให้

สะอาด ใส่ลงในหม้อที่จะต้มปลา เสร็จแล้วทั้งเครื่องปรุง ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดใส่ปลาดุกลง เดือดอีกครั้งหนึ่งชิมรสดูตามชอบ

๑๔. แกงจืดไส้กรอกไข่

เครื่องปรุง ฟองเป็ดหรือฟองไก่ กุ้งนาง เกลือ พริกไทย น้ำต้มไก่ น้ำปลาดี น้ำมันหมู

วิธีทำ ต่อยไข่ใส่ชาม แบ่งไข่ขาวไว้บ้าง ตีให้เข้ากัน ยกกะทะตั้งไฟใส่น้ำมันหมูแต่น้อย พอกะทะร้อนดีเทไข่ลงกรอกไปมาให้บางแล้วแซะขึ้น ทำเช่นนี้จนหมดไข่ที่เตรียมไว้

ปอกกุ้งนางสับให้ละเอียด ใส่เกลือป่นกับพริกไทยพอสมควรกับไข่ขาวด้วย ทาบนไข่เจียวไว้จนทั่วแล้วม้วนเอาไข่ดิบทาให้ติดกันอย่างแฮ่กึ้น ใส่ลังถึงนึ่งให้สุกดีแล้วหั่นอย่าให้บางนัก ตักใส่ชาม ราดน้ำต้มไก่ซึ่งเตรียมไว้ (กำลังเดือด) ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี โรยผักชีพริกไทยป่น

๑๕. หัวปลียำทรงเครื่อง

เครื่องปรุง หัวปลี เนื้อหมู กุ้งนาง เนื้อไก่ หนังหมู กระเทียมเจียว น้ำส้มซ่า น้ำมะนาว น้ำปลาดี น้ำตาล พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีทำ หัวปลีหั่นให้ละเอียดเป็นฝอยบีบน้ำมะนาวใส่ลงในชามอ่างที่แช่หัวปลีเพื่อกันดำ เนื้อหมู เนื้อกุ้งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตั้งกะทะเจียวน้ำมันหมู รวนหมู กุ้ง ไก่พอสุก หนังหมูต้มพอเปื่อยแล่บาง ๆ หั่นละเอียด เอาเครื่องที่รวนที่เตรียมไว้นี้ลงเคล้ากับหัวปลี เหยาะน้ำปลาดี น้ำส้มซ่า น้ำมะนาว น้ำตาล ชิมดูรสตามชอบ ซอยกระเทียมเจียวน้ำมันหมูพอเหลืองโรยหน้า พริกชี้ฟ้าแดงผ่าแกะเม็ดออกหั่นยาวตามเม็ดให้เป็นฝอยประดับข้างบน

๑๖. หมี่กรอบ

เครื่องปรุง กุ้งสด เนื้อหมูแกมมันเล็กน้อย เนื้อไก่ เต้าหู้เหลือง หอม กระเทียม ไข่เป็ด เต้าเจียว น้ำปลา น้ำส้ม น้ำตาลทราย กระเทียมดอง ส้มซ่า มะนาว ผักชี พริกสด เส้นหมี่ ต้นกุยใช่ ถั่วงอก น้ำมันหมู

วิธีทำ ปอกกุ้งสดล้างน้ำแล้วผ่า ๒ ซีก หั่นตามขวางบาง ๆ เนื้อไก่หั่นเล็ก ๆ บาง ๆ เนื้อหมูหั่นขนาดเนื้อไก่ เต้าหู้เหลืองหั่นยาว ๆ บาง ๆ เหมือนหนังหมู ใส่ยำ หอมกระเทียมปอกเปลือก หอมควรใช้ ๒ ส่วน กระเทียม ๑ ส่วน ทุบพอแตกแล้วสับอย่าให้ละเอียดนัก เต้าเจี้ยวเอาแต่เนื้อเจือน้ำปลาดีพอควร

กุยไช่เอาแต่ตอนใบ หั่นเป็นท่อนยาวประมาณ ๑ นิ้วฟุต ตอนต้นตัดไว้ต่างหากเพื่อรับประทานกับหมี่ ส้มซ่าผ่านให้ติดทั้งเนื้อทั้งผิว หั่นสี่เหลี่ยมละเอียด ๆ กระเทียมดองซอยตามยาว พริกชี้ฟ้าสดหั่นตามขวางเป็นแว่น ๆ ผักชีล้างสะอาดเด็ดเป็นช่อ ๆ

เส้นหมี่ (บางคนชอบใช้เส้นหมี่ลวก แต่สำหรับตำรานี้เคยใช้เส้นหมี่ดิบทอด) ลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดดูให้เหลืองเป็นสีนวล (น้ำมันต้องร้อนจัด มิฉะนั้นเส้นหมี่จะพองไม่ทั่วกัน) ใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้นใส่ภาชนะไว้ ตักน้ำมันออกเสียบ้างเหลือแต่พอสมควร เอาหอมกระเทียม หมู กุ้ง เต้าหู้ ไก่ เต้าเจี้ยวใส่กะทะผัดพร้อมกันไปจนเหลืองอ่อน ๆ กันเครื่องไว้ข้าง

กะทะให้น้ำมันตกตรงกลาง เส้นหมี่ที่ทอดไว้ลงคนให้เข้ากันดีกับเครื่องแล้วกันไว้เช่นกัน ต่อยไข่ลงตรงน้ำมันแล้วเอาจาหลิวคนให้แตกละเอียดเป็นฟอง เอาเครื่องที่กันไว้ลงผัดไปด้วยกัน เอาน้ำส้มราดตรงข้างกะทะ (เพื่อให้หอม) ผัดคนให้ทั่วต่อไปจนเส้นหมี่กรอบ ยกกะทะลงโรยน้ำตาลทรายลงในกะทะคนให้ทั่วยกกะทะขึ้นตั้งไฟ ใส่ใบกุยใช่ที่หั่นไว้ลงผัดไปด้วยกัน พอตายนิ่งยกลงตักใส่จาน กระเทียมดอง ผิวส้มซ่า พริกสด ใบผักชีโรยหน้า เวลาจะรับประทานจึงจะคลุกเติมรสเปรี้ยวเค็มหวานตามใจชอบ

๑๗. ไข่หลอด

เครื่องปรุง เนื้อหมู น้ำมันหมู หอมฝรั่ง กระเทียม พริกไทย น้ำปลาดี ถั่วลิสง ไข่เป็ด รากผักชี ซ๊อส

วิธีทำ สับเนื้อหมูกับหอมฝรั่งให้ละเอียด ถั่วลิสงป่นละเอียดแล้วนำมาเคล้ากับเนื้อหมู กระเทียม พริกไทย รากผักชีโขลกให้ละเอียดแล้วเคล้ากับเนื้อหมูนั้นด้วย เพื่อให้มีกลิ่นหอม

มันหมูแข็งหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เจียวให้น้ำมันออกเกือบหมด ตักน้ำมันขึ้นให้หมด เหลือพอติดกะทะเท่านั้น มิฉะนั้นจะกรอกไข่ไม่ได้ดี ต่อยไข่ให้พอกับที่ต้องการตีให้เข้ากันดีทั้งไข่ขาวไข่แดง ยกกะทะตั้งไฟอ่อน ๆ เทไข่ลงกรอกไปให้ทั่วกะทะ พอสุกค่อย ๆ แซะขึ้น วางที่เขียงหรือจาน ตัดลอกเป็นสี่แผ่น หมูที่ผสมแล้วนั้น ใส่ไข่บางเล็กน้อย นำไข่ที่ตัดไว้มาห่อหมูให้เป็นท่อนยาว ๆ กลม ๆ นำลงทอดในกะทะที่มีน้ำมาก ๆ ทอดไปจนเหลืองและกรอบดี ตักขึ้นวางบนกระดาษฟางแล้วตัดเป็นคำ ๆ วางลงในจาน ใช้จิ้มน้ำซ๊อสรับประทาน

๑๘. ทอดมันไก่

เครื่องปรุง มันฝรั่งต้มสุกแล้วสับให้ละเอียด ๑ ถ้วยชา เนื้อไก่ต้มสุกแล้วหั่นให้ละเอียด ๑ ถ้วยชา ขนมปังปิ้งให้กรอบป่นละเอียด ๑ ถ้วยชา หอมฝรั่งขนาดใหญ่สับละเอียด ๑ หัว ใบหอม ๓ ต้น หั่นละเอียด ใบผักชีหั่นแล้ว ๑ ช้อนโต๊ะ เครื่องแกงผง ๒ ช้อนชา ขมิ้นครึ่งช้อนชา ไข่ไก่ ๒ ฟอง เกลือเล็กน้อย เนย ๖ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ มัน เนื้อไก่ ขนมปังป่น หัวหอม เครื่องแกง ขมิ้น เกลือ เคล้าให้เข้ากัน จึงต่อยไข่ลงนวดเข้ากันดีแล้ว ใส่ใบหอม ผักชี แล้วเอาเนยใส่กะทะตั้งไฟให้ร้อน เอาเครื่องที่ทำไว้ลงทอด จะทอดเป็นอันแบน ๆ หรือจะหยดลงเป็นคำ ๆ ทอดสุกพอเหลืองรับประทานได้

๑๕. เป็ดอบ

เครื่องปรุง เป็ด เนื้อหมู เนื้อเป็ด หอมฝรั่ง รากผักชี กระเทียม พริกไทย น้ำปลาดี น้ำมันหมู มันฝรั่ง

วิธีทำ เอาเป็ดมาตัดคอและถอดกระดูกออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาดพักไว้ แล้วเอาเนื้อหมูกับเนื้อเป็ดมาสับ หอมฝรั่งหั่นละเอียด รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกให้ละเอียด เอาของทั้งหมดนี้มาเคล้าให้เข้ากัน เหยาะน้ำปลาดีลง เอาเป็ดมาแผ่ออก แล้วเอาเนื้อที่เคล้าวางเป็นท่อนยาว ๆ ม้วนเอาเชือกพันให้กลมและแน่น เอาวางลงทอดน้ำมันพอให้เหลือง ทอดให้น้ำมันท่วม แล้วตักใส่หม้อ ใส่น้ำให้ท่วมเป็ด เคี่ยวจนหนังเป็ดเปื่อยเล็กน้อย พอน้ำที่เคี่ยวเหลือเล็กน้อยก็ใช้ได้ แล้วเอามาตัดเป็นแว่น ๆ หอมฝรั่งตัดให้เป็น

ชิ้นยาว ๆ มันฝรั่งตัดเป็นคำ ๆ ใส่ลงในหม้อ คะเนพอข้นเหมือนสะตูว์ก็ยกลงรับประทานได้

๒๐.. ไก่พะแนงแห้ง

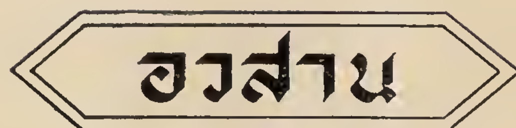
เครื่องปรุง ไก่ ตะไคร้ พริกแห้ง กระเทียม หัวหอม ข่า กะปิ ผักชี ยี่หร่า ดอกจันทน์ ลูกกะวาน รากผักชี ดีปลี ผิวมะกรูด มะพร้าว น้ำตาล น้ำปลา

วิธีทำ เครื่องปรุงกะดูพอสมควร ใส่ครกโขลกให้ละเอียด แล้วเทน้ำปลาน้ำตาลลงเล็กน้อย ขยี้น้ำพริกให้เข้ากัน ไก่แฉลบแต่ปีกและ ๒ ขาออกจากกัน ชำแหละกระดูกออกให้หมด ใช้ทั้งชิ้นใหญ่ ๆ เมื่อเสร็จแล้วเอาไก่ลงคลุกกับน้ำพริก ถ้าน้ำพริกแห้งนักให้เหยาะหัวกะทิลงพอเปียก ๆ เตาใช้ถ่านแต่น้อยวางเหล็กตะแกรงสำหรับย่างให้สูง สักหน่อย เอาเนื้อไก่ขึ้นปิ้งพอไก่ร้อน ๆ พรมกะทิลงที่เนื้อบ่อย ๆ จนกว่าจะสุก



พิมพ์ที่โรงพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย จุฬาซอย 2 ถนนพญาไท
กรุงเทพมหานคร โทร. 57622 นายมาตรหมาย พิมลมาศ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา

มัจจุราช
ยกเว้นชีวิต



จะไม่ยอม
ให้กับผู้ใดทั้งหมด